

GROUPE GARRIGAE

WEINIG BELGEN DIE ER NOG NOOIT GEWEEST ZIJN, MAAR DE LANGUEDOC-ROUSSILLON HEEFT DAN OOK VEEL TE BIJDEN: ZON, HEERLIJKE WIJN EN DE BESTE OESTERS TER WERELD. GENOEG OM ELKE RECHTGEAARDE BOURGONDIËR OP ZOEK NAAR KLEINSCHALIGHEID EN AUTHENTICITEIT UIT ZIJN HUIS TE KRIJGEN ÉN TE LATEN WEERKEREN.

DOOR CATHÉRINE DE KOCK



Authentiek genot in de LANGUEDOC

Montpellier, Cap d' Agde, Perpignan, Nîmes: voor veel Belgen zijn deze steden en hun omgeving in het zuiden van Frankrijk bekend terrein. Ondanks de toeristenvloed blijft de Languedoc-Roussillon gelukkig haar authenticiteit en *art de vivre* bewaren. De verpersoonlijking van die kwaliteiten van de streek is misschien wel Noilly Prat, de Rolls Royce onder de Franse aperitieven. Jean-Louis Mastro, keldermeester van Noilly Prat, leidt ons rond in de destilleerderij in het vissersdorpje Marseillan. Vakkundig loodste hij ons tussen gigantische vaten van Canadese eiken waar liters blanc de blancs, de wijnbasis van het aperitief, minstens acht maanden rusten. Noilly Prat kent een lange en rijke geschiedenis. In 1813 zette kruidenkenner Joseph Noilly het recept van de oudste en meest

vermaarde Franse vermouth op punt. Zo'n 40 jaar later richtte zijn zoon Louis Noilly Prat op in het pittoreske Marseillan. Typisch voor Noilly Prat is dat de aperitief rijpt in vaten in de openlucht - een unicum in de wereld - waar de wijn overgeleverd wordt aan de elementen. Het idee kwam van Joseph Noilly, die opmerkte dat de smaak van zijn vermouth krachtiger was geworden nadat de vaten in openlucht op boten werd vervoerd. In 1850 besliste hij daarom om dit natuurlijk proces op de binnenkoer van zijn zaak na te bootsen. Wanneer wij, 160 jaar later, de binnenkoer betreden, liggen de vaten te zonnen. Eén jaar lang blijven de zowat 2.000 vaten zo liggen, door weer en wind. Daarna worden ze overgebracht naar de 'Salle des Secrets', waar een twintigtal kruiden en specerijen worden toegevoegd aan de wijn. Het goedje wordt

GROUPE GARRIGAE

REIZEN

vervolgens drie weken lang elke dag met de hand omgeroerd - ook wel de 'dodinage' genoemd. Nadien wordt het goed gefilterd en mag het nog zes maanden rusten op eiken vaten. Keldermeester Mastoro laat ons de 'dodinage' zelf eens proberen. De techniek om de wijn om te roeren met de lange metalen stok, blijkt moeilijker dan gedacht en de stok zwaarder dan voorzien.

Het recept van Noilly Prat is na al die jaren nog steeds een goedbewaard geheim. "Italiaanse kamille, koriander uit Bulgarije, bittere sinaasappelschillen uit Spanje en Indonesische muskaatnoot", meer wil de keldermeester niet kwijt over de samenstelling. Samen met de ceo van Noilly Prat kent hij als enige het recept.

Een rondleiding zonder degustatie zou doodzonde zijn en dus schenkt de keldermeester ons zijn favoriete cocktail: 'Le Marseillanais', een mix van Noilly Prat Dry en Noilly Prat Rouge met zeste van sinaas en citroen. "Zelf ontdekt", zegt hij duidelijk niet zonder enige trots, "Iedereen in de streek bestelt dit drankje als ze een terrasje doen." We proeven ook *on the rocks* van de Noilly Prat Rouge, die onvindbaar is in ons land en alleen onder meer in Japan en Australië wordt verkocht. Nog exclusiever is de Ambre, onze persoonlijke favoriet. "De variant bevat meer dan 45 planten en wordt uitsluitend in huis verkocht," zegt Jean-Louis Mastoro terwijl hij ons nogmaals inschenkt, "Wel oppassen, want je wordt er verliefd van", voegt hij er guldig aan toe.

MILIEUVRIENDELIJKE LUXE

Nadat we zijn uitgewaaid in het pittoreske vissersstadje Marseillan, ploffen we in de zachte sofa van ons appartement in Port Rive Gauche, dat nog tien vakantieappartementen en een prachtig ingerichte tisanerie omvat. Het appartementencomplex is een van de drie resorts van Garrigae Resorts & Spas, dat in 2003 uit de grond werd gestampt door Miguel en Cécile Espada. Het jonge echtpaar uit de Languedoc vond dat hun geboortestreek wel veel te bieden had op het vlak van wijn, gastronomie en cultuur, maar dat er in het luxesegment weinig mogelijkheden waren om hun geliefde regio te logeren en te genieten. Al gauw ontstond het idee om een authentieke en milieuvriendelijke luxeresort op de richten. Hun eerste project werd Le Couvent d'Hérépian in Hérépian, een oud klooster dat verbouwd werd tot gastenkamers. Later volgden de Jardins de Saint-Benoît in Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse en Port Rive Gauche. En dat er bij Port Rive Gauche aandacht wordt besteed aan het milieu, blijkt uit de zonnepanelen op het dak en de keuze voor biologische schoonmaakproducten. Om geen water te verkwisten wordt het beddengoed en badlinnen wordt maar verwisseld als de gasten erom vragen. Ook biedt de tisanerie, die voor alle gasten toegankelijk is, biothee's aan. Ons appartement, natuurlijk ingericht met onder meer meubelen van Bleu Nature en verwijzingen naar de zee, heeft een ruime keuken waarin we onszelf al helemaal zien kokkerellen. Maar wie zelfs geen zin heeft om zijn ochtendlijke omeletje te bakken, hoeft niet te wanhopen: er is een prima ontbijtservice.



Carcassonne



Jean-Louis Mastoro, keldermeester bij Noilly Prat.

GROUPE GARRIGAE



De abdij van Sainte-Marie de Fontfroide nabij Narbonne.



Les Jardins de Saint-Benoît.

KRAAKVERSE OESTERS

Hoe uitnodigend de keuken ook is, we beslissen opnieuw af te zakken naar de haven voor een lunch in Le Château du Port, waar de broers Jacques en Laurent Pourcel, die in Montpellier het driesterrenrestaurant Le Jardin des Sens uitbaten, heerlijke mediterrane gerechten serveren, zoals gegrilde calamars met auberginekaviaar. Het interieur is modern met een retrotoets en bevat tegelijk authentieke elementen zoals verweerde bakstenen. Er is zelfs een Belgische connectie: eigenaar van het pand is de Gentse zakenman Alain Liedts, samen met zijn echtgenote de drijvende kracht achter de Stichting Liedts-Meesen, bekend van het socio-culturele project de Zebrastraat. Na een wandeling langs de boulevard van het mooie vissershaventje zoeken we, na de zilte geur van de golven, ook de smaak van de zee op in de familiale oester- en mosselkwekerij La Grande Bleue. Oesterkweker Stéphane Saez kent het Bassin van de Thau, waar hij zijn schelpdieren kweekt, op zijn duimpje. Het is hier dat de beroemde oesters van Bouzigues vandaan komen. Het Bassin van de Thau wordt verdeeld in de zone Bouzigues, Mèze en Marseillan, maar allemaal worden ze oesters van Bouzigues genoemd. Stéphane

ne Saez is deze uitzonderlijke oesters zonet speciaal voor ons gaan oogsten in zijn oesterparken. Verser kan niet. Een glaasje picpoul erbij en uitzicht op de oesterparken van de Thau: zo kunnen we elke namiddag van ons leven doorbrengen.

EEN DRONKEN KAMEEL

De toon is gezet: we willen ook de wijnen van de Languedoc wel eens beter leren kennen. Niemand beter om ons in te wijden dan Philippe Catusse, die aan de grote Franse en Spaanse restaurants wijnen uit zijn geboortestreek verkooft. In zijn sfeervolle wijn- en tapasbar Le Chameau Ivre in Béziers – de kameel is het symbool van de stad – degusteren we enkele pareltjes van de streek, waaronder een Château Ollieux Romanis uit 2007. Eigenaar Philippe Catusse eist dat iedereen die in zijn bar werkt, een sommelierdiploma heeft. "Een grondige wijnkennis is essentieel want onze wijnbar heeft zo'n 3.000 flessen op voorraad", vertelt de wijnkenner. Tussen het wijnproeven door passeren typische tapas van de regio: een bladergebakje van geitenkaas, een groene tapenade met hazelnoten en ham uit Baskenland – niet vreemd met Spanje zo dicht in de buurt. Onze wijnreis zetten we verder op de twaalf hectare grote wijngaard met pinot noir, syrah- en grenachedruiven van Didier Roux. De wijnboer uit Tournisan produceert bewust *vin de pays* en *vin de table*. "Een AOC-label is te veel administratief gedoe", aldus de wijnboer. Roux is een man van principes: toen een sterrenrestaurateur uit de buurt hem vroeg of hij zijn wijnen op de kaart mocht zetten, weigerde hij. "De chef wou zijn gasten tien keer zoveel aanrekenen dan dat ik mijn flessen verkoop. Daar kon ik niet mee leven." Didier runt intussen zelf een eenvoudig restaurant, waar gasten kunnen komen proeven van streekgerechten zoals cassoulet. "Als kleine wijnboer moet je diversifiëren om te overleven," vertelt hij. "Via onze taverne kunnen we onze wijn direct aan de man brengen. De basis blijft hoe dan ook de wijn." Daar klinken we op met een glaasje 'Carthagène', een sterk aperitief op basis van druivensap, dat hij serveert met foie gras en zelfgemaakte wijnconfituur. Opvolging is dankzij zijn enthousiaste zoon hoe dan ook verzekerd, vertrouwt de wijnboer ons toe – en dat is niet altijd evident in zijn sector. Dat we zullen drinken van een fles die zijn zoon heeft gebotteld, valt nog af te wachten. Maar weerkomen doen we zeker.

IN EVENWICHT MET DE NATUUR

Tijd om te detoxen in Les Jardins de Saint-Benoît. In dit viersterrenvakantiedorp van Garrigae Resorts van 8 hectare groot, met eigen wijngaard, olijventuin

GROUPE GARRIGAE



Port Rive Gauche in Marseillan.



De spa van Les Jardins de Saint-Benoit.



Oesters uit Bortzigues.



Wijnboer Didier Roux.

REIZEN

WIJ LOGEERDEN IN

- **Les Jardins de Saint Benoit**
Route de Talairan,
Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.
- **Port Rive Gauche**
Rue des Pêcheurs, Marseillan.
www.garrigaeresorts.com

WIJ BEZOCHTEN

- **Noilly Prat**
1 Rue Noilly, Marseillan.
www.noillyprat.com
- **Oesterkwekerij La Grande Bleue**
Etang de Thau, Marseillan.
www.conchyliculture.com
- **Wijnbar Le Chameau Ivre**
15 Place Jean Jaurès, Béziers.
- **Wijnmaker Didier Roux**
1 Montée du Château, Tourissan.
- **Le Château du Port**
9 Quai de la Résistance, Marseillan.

en gerestaureerde middeleeuwse tuinen, betrekken we een van de 171 vakantiehuisjes in mediterrane chic, compleet met terras en tuintje. Onze doucheolie, die heerlijk naar honing geurt, tappen we van een vaatje in naar rozemarijn geurende spa. Het resort kiest bewust voor navullingen in plaats van wegwerpflesjes. Handzeep wordt dan weer van massieve blokken gesneden. Alle verzorgingsproducten zijn gemaakt van natuurlijke producten, maar op termijn wil de keten ook een eigen biologische verzorgingslijn op basis van olijfolie ontwikkelen die aan de gasten zal worden aangeboden. Ook in het restaurant kiest men resoluut voor een terroirkeuken. Groenten en fruit zijn 100 procent biologisch, brood, vis, vlees en kaas komen van lokale producenten. "Van in het begin was duidelijk dat Les Jardins de Saint-Benoit zo goed mogelijk geïntegreerd moest worden in het dorp," vertelt Jessica Baillon Ohana, directrice communicatie bij Garrigae Resorts. "We proberen dan ook zoveel mogelijk samen te werken met de mensen van hier. Zo wordt er elke week op het binnenpleintje van het resort een markt gehouden waar lokale boeren hun waren kunnen komen slijten." Les Jardins de Saint-Benoit maakt ook plannen om een eigen bioberoerderij op het domein op te richten. Alles staat in teken van ontspanning in evenwicht met de natuur. Yogalessen, een workshop rond tuinieren, kooklessen om mediterrane specialiteiten als tapenade en anchoïde te leren maken, een bezoek aan de wijngaard van het resort mét -uiteraard- degustatie van de wijn die er geteeld wordt, wandelingen door de prachtige garrigue met een lokale gids: het wordt er allemaal aangeboden. We laten ons verleiden door het kuuroord met binnen- en buitenzwembad, sauna, hammam en jacuzzi, waar we een van de beste massages ooit krijgen. Net als alle behandelingen is ook de 'mediterrane massage' die we ondergaan geïnspireerd op de streek. Druivenpitolie met lavendel-extract, extra vierge olijfolie uit Lucques voor de toonus van onze huid...Met uitzicht op een oude olijfbom en een kopje detoxthee gemaakt van planten van de garrigue in de hand, soezen we weg in de weldadige geuren van de Languedoc. ■

TALKIES | OKTOBER-NOVEMBER '10 81